

PRIMI PIATTI

Linguine ai ricci di mare

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Campania

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: molto bassa

COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr

RICCI DI MARE 20

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

Preparazione

- 1** Pulire i ricci. Soffriggere aglio olio e peperoncino e aggiungervi i ricci. Colare la pasta al dente, condirla con il sugo dei ricci e servirla calda spolverata moderatamente con il prezzemolo tritato.